& tagliala ben menuta / & mettila ī la pignatta / Et se cō la dicta carne e grassō tiepare ponerui pollastri / o pippioni fa como te piace / Et dapoi metti la pignatta longi dal facho sopra labrascia / Et quando comincia abollirē fa ch̄ sia bene schiumata / dapoi mettiui vn pocha duua passa & togli x vn pocha de cipolla tagliata minuta & fritta con vn pocho de bono lardo / & mettila ī seme collardo nela pignatta / Et quando tepare quasi cotta metteui de bone spetie & della gresto / Et se tepare gli poi mettēr vno o doi rosci doua battuti / Et quando il dicto pastello e cotto mandalo ad tauola.

Er fār vn mīrausse catalano Inprima togli pippioni / ó pollastri / ó capponi & acconciali como si fanno arrosto / & poneli arrostīr nel speto / & quando siano mezzi cotti cauali fore / & diuidili in quarti / Et dapoi deuidi ogni quarto in quattō parti & poneli in vna pignatta / Dapoi togli amandole bruschulate sotto lacenēr calda / & nettale cō vn panno senza nettarle altramente / & pistale / & poi togli doi ó tre fette di panne vn pocho bruschulato / & tre ó quatro rosci de oua / & pista ogni cosa cō le amandole / & distemperale cō vn pocho de bono aceto & de brodo / & passale per la stamegna / & da poi il metti nella dicta pignatta sopra lacarne giongendoui de bone spetie / & maxime cānella assai / Zenzeuero / & & zucharo assai / Et dapoi metti la pignatta sopra labrascia & falla bollīr per spatio duna hora menandola sempre col cocchiaro / Et como sia cotto manda questa cotale Mirrausse ad tauola in piattelli ó uero ī menestre ch̄ sera piu cō ueniente.

Er fare pauoni uestiti con tutte le sue pēne che corto para uiuo / et butte foro pel becco:

Er fare pauoni vestuti ch̄ pareno uiui / Inprima se uole amazar il pauone cō vna pēna fiocandogli la sopra alcapo / ó veramēte cauargli il sangue sotto la gola como ad vn capretto / Et dapoi fendilo sotto locorpo cio e / da locollo per insino ala coda tagliando solamente la pelle & scorticalo gentilmente ch̄ non guasti ne penne ne pelle / Et quando tu haueraj scorticato il corpo riuersa la pelle del collo per ī sino apresso alcapo / Poi taglia il dicto capo ch̄ resti attaccato ala pelle del collo / & similemente fa ch̄ le gambe restino attaccate ala pelle de lo cosse / Dapoi acconciato molto bene arrosto / & impielo de bone cose con bone spetie & togli garofoli x integri & piantagli per lo petto / & pomilo nel speto & fallo cocere ad ascio / & dintorno al collo poneui vna pezza bagnata acio ch̄ l focho ño lo secchi troppo / & continuamente bagnia la dicta pezza / Et quando e cotto cāualo fore & riuestilo cō la sua pelle. Et habi vno ingegno di ferro fatto ī vn taglieri & ch̄ passi per i piedi & per le gambe del pauō